



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE DU 03 AU 07 AVRIL 2023



LUNDI 03/04	MARDI 04/04	MERCREDI 05/04 ACCUEIL DE LOISIRS	JEUDI 06/04	VENDREDI 07/04 (paques)
CÉLERI RÉMOULADE	ÉMINCÉ DE BŒUF*	SAUCISSE FUMÉE****	RADIS RAPÉS	PATÉ DE PÂQUES FACON GRAND MÈRE
COLIN MSC	CAROTTES/ COQUILLETES	LENTILLES BIO	CHILI SIN CARNE	SALADE VERTE
BLÉ ET BRUNOISE DE LEGUMES BIO	FROMAGE IGP/AOP	FROMAGE IGP/AOP	RIZ PILAF	FROMAGE IGP/AOP
FROMAGE BLANC BIO	COMPOTE DE POMME	ENTREMET BISCUIT VANILLE BIO	FRUIT DE SAISON	NIDS DE PAQUE

**LEGENDE** \* CIRCUIT COURT \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N\*\* Viande de bœuf d'origine Française

\*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur » vpc\*\*\*\* VIANDE DE PORC FRANÇAIS \*\*\*\*\* VEAU D'ORIGINE Française

• **MENU VEGETARIEN**

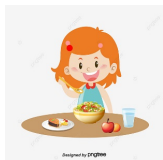
\* le pain servi avec les repas est fabriqué à partir de farine normande



*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Egalim)*

**Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes**

*Règlements délégué (UE) 2017/40 et d'exécution (UE) 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 Programme de l'Union européenne à destination des écoles*



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE du 10 au 14 AVRIL 2023



LUNDI 10/04	MARDI 11/04	MERCREDI 12/04 ACCUEIL DE LOISIRS	JEUDI 13/04	VENDREDI 14/04
Férialé	MACÉDOINE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES	SALADE D'ASPERGE	BLANQUETTE DE VEAU***** NORMANDE
Férialé	TAGLIATTELLE BOLOGNAISE VEGGIE	NUGGETS DE POULET	POISSON AU CITRON	POÉLÉE POMME CAROTTE ET PDT
Férialé	ÉDAM BIO	JARDINIÈRE DE LÉGUMES	RISOTTO 5 CÉRÉALES	FROMAGE IGP/AOP
Férialé	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU BASQUE	FRUIT DE SAISON	TEURGOULE

**LEGENDE** \* CIRCUIT COURT \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N\*\* Viande de bœuf d'origine Française

\*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur » VPC\*\*\*\* VIANDE DE PORC FRANÇAIS \*\*\*\*\* VEAU D'ORIGINE Française

• **MENU VEGETARIEN**

\* le pain servi avec les repas est fabriqué à partir de farine normande



*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Egalim)*

**Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes**

*Règlements délégué (UE) 2017/40 et d'exécution (UE) 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 Programme de l'Union européenne à destination des écoles*



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE DU 1<sup>ER</sup> AU 05 MAI 2023



LUNDI 01/05	MARDI 02/05	MERCREDI 03/05	JEUDI 04/05	VENDREDI 05/05
FÉRIÉ	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MACÉDOINE	CÉLERI ET MAIS	POISSON BEARNAISE MSC
FÉRIÉ	BOULETTES DE BŒUF TOMATE BASILIC	PIÈCE DE BŒUF*	TORTILLAS ESPAGNOLES	RIZ CRÉOLE
FÉRIÉ	COQUILLETES	POMMES SAUTÉES	SALADE VERTE	PETIT SUISSE
FÉRIÉ	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA	COMPOTE	FRUIT DE SAISON

**LEGENDE** \* CIRCUIT COURT \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N\*\* Viande de bœuf d'origine Française

\*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur » vpc\*\*\*\* VIANDE DE PORC FRANÇAIS \*\*\*\*\* VEAU D'ORIGINE Française

• **MENU VEGETARIEN**

\* le pain servi avec les repas est fabriqué à partir de farine normande



*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Egalim)*

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes

*Règlements délégué (UE) 2017/40 et d'exécution (UE) 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 Programme de l'Union européenne à destination des écoles*



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE DU 08 AU 12 MAI 2023



LUNDI 08/05	MARDI 09/05	MERCREDI 10/05	JEUDI 11/05	VENDREDI 12/05
FÉRIÉ	CURRY DE BOEUF	SAUMON À L'OSEILLE	SALADE VERTE	ROTI DE PORC ORLOFF
FÉRIÉ	RIZ BROCOLIS BIO	GRATIN DE COURGETTE ET SEMOULE	BURGER DE BOEUF	BOULGOUR BIO CAROTTE
FÉRIÉ	FROMAGE IGP/AOP/BIO	FROMAGE IGP/AOP/BIO	FRITES FRAICHES NORMANDES	FROMAGE IGP/AOP/BIO
FÉRIÉ	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU MAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON

**LEGENDE** \* CIRCUIT COURT \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N\*\* Viande de bœuf d'origine Française

\*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur » vpc\*\*\*\* VIANDE DE PORC FRANÇAIS \*\*\*\*\* VEAU D'ORIGINE Française

• **MENU VEGETARIEN**

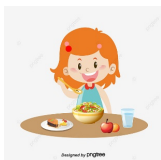
\* le pain servi avec les repas est fabriqué à partir de farine normande



*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Egalim)*

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes

*Règlements délégué (UE) 2017/40 et d'exécution (UE) 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 Programme de l'Union européenne à destination des écoles*



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE DU 15 au 19 MAI 2023



LUNDI 15/05	MARDI 16/05	MERCREDI 17/05	JEUDI 18/05	VENDREDI 19/05
TERRINE DE CAMPAGNE	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE	CERVELAS OBERNOIS	FÉRIÉ	FERME
MERGUEZ	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES	PATES	FÉRIÉ	FERME
SEMOULE COURGETTE	PURÉE	FROMAGE IGP/AOP/BIO	FÉRIÉ	FERME
CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FÉRIÉ	FERME

**LEGENDE** \* CIRCUIT COURT \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N\*\* Viande de bœuf d'origine Française

\*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur » vpc\*\*\*\* VIANDE DE PORC FRANÇAIS \*\*\*\*\* VEAU D'ORIGINE Française

• **MENU VEGETARIEN**

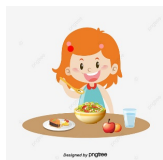
\* le pain servi avec les repas est fabriqué à partir de farine normande



*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Egalim)*

**Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes**

*Règlements délégué (UE) 2017/40 et d'exécution (UE) 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 Programme de l'Union européenne à destination des écoles*



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE DU 22 au 26 MAI 2023



LUNDI 22/05	MARDI 23/05	MERCREDI 24/05	JEUDI 25/05	VENDREDI 26/05
ÉMINCE DE PORC	SALADE GREQUE CHAMPIGNONS	SALADE DE TOMATE	CAROTTES RAPEES	LIEU NOIR MSC À LA CREME
RIZ RATAOUILLE	OMELETTE FROMAGE AIL ET FINES HERBES	PIÈCE DE BŒUF*	POULET ROTI LABEL ROUGE	ÉCRASE DE PDT
FROMAGE IGP/AOP/BIO	SALADE VERTE	POMMES RISSOLÉES/HARICOTS VERTS BIO	POMME VAPEUR/COURGETTE JAUNE	FROMAGE IGP/AOP/BIO
FRUIT DE SAISON	CRÈME CHOCOLAT BIO	TARTE AUX POMMES	FROMAGE BLANC BIO	FRUIT DE SAISON

**LEGENDE** \* CIRCUIT COURT \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N\*\* Viande de bœuf d'origine Française

\*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur » vpc\*\*\*\* VIANDE DE PORC FRANÇAIS \*\*\*\*\* VEAU D'ORIGINE Française

• **MENU VEGETARIEN**

\* le pain servi avec les repas est fabriqué à partir de farine normande



*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Egalim)*

**Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes**

*Règlements délégué (UE) 2017/40 et d'exécution (UE) 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 Programme de l'Union européenne à destination des écoles*



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE DU 29 MAI au 2 JUIN 2023



LUNDI 29/05	MARDI 30/05	MERCREDI 31/05	JEUDI 01/06	VENDREDI 02/06
FÉRIÉ	BOLOGNAISE DE BOEUF	CUISSE DE POULET	COLESLAW	MACEDOINE
FÉRIÉ	PÂTES	RIZ/CAROTTE BIO	FEUILLETTE FROMAGE	FILET DE POISSON CITRON
FÉRIÉ	FROMAGE IGP/AOP/BIO	PETIT SUISSE	QUINOA	RIZ JAUNE
FÉRIÉ	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE	MELON	FRUIT DE SAISON

**LEGENDE** \* CIRCUIT COURT \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N\*\* Viande de bœuf d'origine Française

\*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur » vpc\*\*\*\* VIANDE DE PORC FRANÇAIS \*\*\*\*\* VEAU D'ORIGINE Française

• **MENU VEGETARIEN**

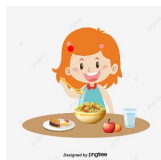
\* le pain servi avec les repas est fabriqué à partir de farine normande



*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Egalim)*

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes

*Règlements délégué (UE) 2017/40 et d'exécution (UE) 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 Programme de l'Union européenne à destination des écoles*



## MENU RESTAURANT SCOLAIRE DU 05 AU 09 JUIN 2023



LUNDI 05/06	MARDI 06/06	MERCREDI 07/06	JEUDI 08/06	VENDREDI 09/06 (froid)
ROTI DE VOLAILLE	FILET OH FISCH	CROQUE VOLAILLE	SALADE REUNIONAISE	RADIS
BLÉ/COURGETTE	POTAOES	SALADE VERTE	ROUGAIL SAUCISSE	BŒUF EN GELÉE
FROMAGE IGP/AOP/BIO	FROMAGE IGP/AOP/BIO	FROMAGE BLANC	RIZ CREOLE	SALADE DE PDT
FRUIT DE SAISON	GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL

**LEGENDE** \* CIRCUIT COURT \* Viande de bœuf d'origine normande E.D.N\*\* Viande de bœuf d'origine Française

\*\*\* Viande de bœuf BBC « Bleu, Blanc, Cœur » vpc\*\*\*\* VIANDE DE PORC FRANÇAIS \*\*\*\*\* VEAU D'ORIGINE Française

• **MENU VEGETARIEN**

\* le pain servi avec les repas est fabriqué à partir de farine normande



*Menus donnés à titre indicatif, sous réserve d'approvisionnement, antigaspi et environnemental (Loi Egalim)*

Vous pouvez trouver dans nos différentes préparations les 14 principaux allergènes

*Règlements délégué (UE) 2017/40 et d'exécution (UE) 2017/39 de la Commission du 3 novembre 2016 Programme de l'Union européenne à destination des écoles*